

Executive summary

- HYPER zijn natuurlijke voedingsoplossingen op basis van biscuitbread, ontwikkeld voor mensen met een verstoorde voedingsinname door smaak- en/of slikproblemen, verminderde eetlust of (dreigende) nutritionele tekorten.
- De bereidingen zijn lepelbaar of drinkbaar te maken door vloeistof naar keuze toe te voegen; consistentie, smaak en voedingswaarde zijn eenvoudig aan te passen aan het individuele voedingsprofiel.
- Dankzij de combinatie van culinaire kwaliteit en klinische precisie ondersteunt HYPER intake, herstel en comfort, met een meerwaarde voor kwaliteit van leven, waardigheid en daarnaast wensen en behoeften van de gebruiker.
- Het assortiment omvat HYPER Energy en HYPER Protein & Energy in zoete, fruitige en hartige varianten, beschikbaar als individuele porties en emmers voor schaalbare inzet in de thuiszorg en professionele zorgomgevingen.
- Alle bereidingen volgen het APAP-principe, met een zo natuurlijk mogelijke samenstelling, minimale bewerking en zonder onnodige toevoegingen. In combinatie met de flexibele voedingsdichtheid en textuur maakt dit HYPER geschikt om zowel op medische indicaties als op persoonlijke voorkeuren af te stemmen.
- Voor diëtisten biedt HYPER een modulair, eiwit- en energiedicht platform waarmee per patiënt eenvoudig kan worden gestuurd op voedingsstatus, revalidatiedoelen en comfort, met reproduceerbare bereidingen binnen bestaande voedingsprotocollen.
- Gastromeals biedt demonstraties en begeleiding bij implementatie op locatie; rechtstreeks bestellen op rekening geeft toegang tot het volledige assortiment tegen de meest aantrekkelijke condities.

Wat is HYPER?

HYPER zijn voedingsoplossingen met culinaire kwaliteit en klinische precisie op basis van biscuitbread, een zachte, luchtige broodbasis die zowel lepelbaar als drinkbaar kan worden bereid. De eiwit-, energie- en vezeldichtheid, maar ook smaak en textuur kunnen per bereiding flexibel worden afgestemd op het individuele voedingsprofiel van de patiënt, waardoor HYPER inzetbaar is in uiteenlopende zorgscenario's.

Alle bereidingen volgen het APAP-principe; As Pure As Possible: een zo natuurlijk mogelijke samenstelling, minimale bewerking en het vermijden van overbodige toevoegingen. Hierdoor vormt HYPER een stabiele, betrouwbare basis voor voedingszorg waarin smaak, textuur en nutritionele sturing als geïntegreerde culi-klinische interventie worden ingezet.

Voor wie en wanneer is HYPER bedoeld

HYPER is bedoeld voor mensen bij wie de voedingsinname verminderd is door smaak- en/of slikproblemen, verminderde eetlust of dreigende of bestaande nutritionele tekorten zoals ongewenst gewichtsverlies of ondervoeding. Het product kan tijdelijk of langdurig, preventief of curatief worden ingezet tijdens ziekte, behandeling en herstel, bij chronische aandoeningen en in diverse zorgomgevingen, waaronder de thuissituatie.

De samenstelling van HYPER wordt bij voorkeur afgestemd in overleg met een arts, diëtist en/of logopedist, zodat consistentie, energie- en eiwitdichtheid en vloeistofkeuze aansluiten bij de klinische indicaties en het individuele slik- en smaakprofiel. Daarmee ondersteunt HYPER zowel het voorkomen als het behandelen van nutritionele deficiënties in kwetsbare patiëntgroepen.

Toepassing en klinisch gebruik

HYPER helpt mensen om meer en beter te eten, ook bij verminderde eetlust of problemen met eten en drinken. Door de grote flexibiliteit in consistentie, samenstelling en smaak kan HYPER zowel als maaltijd als voedzaam

Vorm, verpakking en assortiment

HYPER is beschikbaar in twee praktische verpakkingsvormen: individuele portieverpakkingen en emmerverpakkingen. In de individuele portieverpakking kan de gekozen vloeistof direct in het potje worden gemengd, wat de bereiding vereenvoudigt en helpt om porties en verspilling te beheersen; deze vorm is bij uitstek geschikt voor thuiszorg en afdelingen waar overzicht en gebruiksgemak belangrijk zijn.

Voor grotere volumes en meer flexibiliteit in bereiding is HYPER verkrijgbaar in emmerverpakking, geschikt voor meerdere toepassingen, batchbereiding en integratie in bestaande voedingsprocessen binnen instellingen. Alle varianten zijn daarnaast beschikbaar in eiwitverrijkte uitvoering HYPER Protein & Energy voor situaties met verhoogde eiwitbehoefte of specifieke herstel- en revalidatiedoelen.

Variatie, personalisering en menu-integratie

Binnen het HYPER-assortiment is volop variatie mogelijk in smaak, consistentie en voedingsdichtheid, waardoor bereidingen flexibel zijn in te passen bij verschillende eetmomenten en zorgmenu's. Zoete, hartige en neutrale varianten kunnen worden gecombineerd met uiteenlopende vloeistoffen en toppings, zodat ontbijt, lunch, diner en tussendoortjes culi-klinisch ingevuld kunnen worden vanuit één herkenbare basis. Door te spelen met verhoudingen, vloeistofkeuze en aanvullende componenten kan elke bereiding gericht worden afgestemd op energie- en

tussendoortje worden gebruikt, wat de acceptatie en het eetplezier vergroot in uiteenlopende zorgomgevingen.

De lepelbare en drinkbare bereidingen verkleinen het risico op een slechte voedingstoestand en dragen bij aan comfort, kwaliteit van leven en waardigheid. In de praktijk maakt HYPER het makkelijker om “nog iets te eten of te drinken” mogelijk te maken wanneer gewone gerechten niet meer lukken, bijvoorbeeld bij vermoeidheid, hittestress, oncologische behandelingen of geriatrische kwetsbaarheid.

Wat maakt HYPER anders

HYPER is een flexibele voedingsbasis die door een combinatie van smaakoptimalisatie en klinische precisie tegelijk kan worden afgestemd op medische indicaties én persoonlijke voorkeuren. Daarmee doorbreekt het de klassieke one-size-fits-all zorgvoeding, die vaak leidt tot lage acceptatie en beperkte intake.

Dankzij culinaire consistentie, schaalbaarheid en reproduceerbaarheid kan HYPER betrouwbaar worden ingezet in zowel thuissituaties als professionele zorgomgevingen. Het product verhoogt de intake, vermindert het risico op ondervoeding, ondersteunt een efficiëntere inzet van middelen en borgt de kwaliteit van de voedingszorg, terwijl het APAP-principe maximale zuiverheid van ingrediënten garandeert.



eiwitbehoefte, vezelinhoud en sensorische beleving, zonder concessies.

Toepassing en bereiding

HYPER kan worden bereid tot een lepelbare consistentie of een drinkbare variant door de verhouding tussen droog product en vloeistof te sturen. Individuele potjes leveren standaard een lepelbare bereiding: de vloeistof naar keuze wordt toegevoegd tot aan de onderste rand van de schroefdraad, waarna rustig wordt geroerd tot een homogene structuur; na circa tien minuten rust wordt de textuur iets steviger.

Bij emmerverpakkingen geldt als standaardlepelbare verhouding 75 g HYPER op 110 g vloeistof, terwijl voor drinkbare bereidingen 45 g HYPER met 165 g vloeistof in een shakebeker wordt gecombineerd en krachtig geschud. Aangemaakte HYPER is 48 uur houdbaar in de koelkast; bij drinkbare bereidingen volstaat kort opnieuw schudden voor gebruik.

Relevantie voor diëtisten

Voor diëtisten biedt HYPER een flexibele en praktisch inzetbare voedingsoplossing voor cliënten met een verminderde voedingsinname, verhoogde eiwit- of energiebehoefte, of een combinatie van slikproblemen, verminderde eetlust en risico op ondervoeding. Doordat energie-, eiwit- en vezeldichtheid, consistentie en smaak per bereiding kunnen worden afgestemd, maakt HYPER het mogelijk

HYPER



om de voeding nauwkeurig aan te passen aan de individuele voedingsdoelen en klinische situatie van de patiënt.

De beschikbaarheid van zowel HYPER, in combinatie met verschillende vloeistoffen en bereidingsverhoudingen, geeft diëtisten veel ruimte om gericht te sturen op calorische waarde, eiwitaanbod, vezelinname en acceptatie. Daarmee kan HYPER worden ingezet als maaltijdcomponent of als voedzaam tussendoortje binnen een dieetbehandeling die niet alleen nutritioneel passend moet zijn, maar ook haalbaar, aantrekkelijk en reproduceerbaar in de praktijk.

Demonstratie, implementatie en bestellen

Gastromeals kan altijd een demonstratie op locatie organiseren, waarbij diëtisten en zorgteams worden meegenomen in de bereiding, mogelijkheden en praktische toepassing van HYPER binnen het bestaande voedingsbeleid. Daarnaast is ondersteuning mogelijk bij implementatie op locatie, scholing en het ontwikkelen van passende menu- en recepttoepassingen.

Bestellen kan het beste rechtstreeks bij Gastromeals. Betaling op rekening is mogelijk. Op die manier is het volledige assortiment beschikbaar, inclusief specials en Instant-range, tegen de meest aantrekkelijke prijs en met directe ondersteuning vanuit het team.

www.gastromeals.eu

Gastr●meals